12/2010

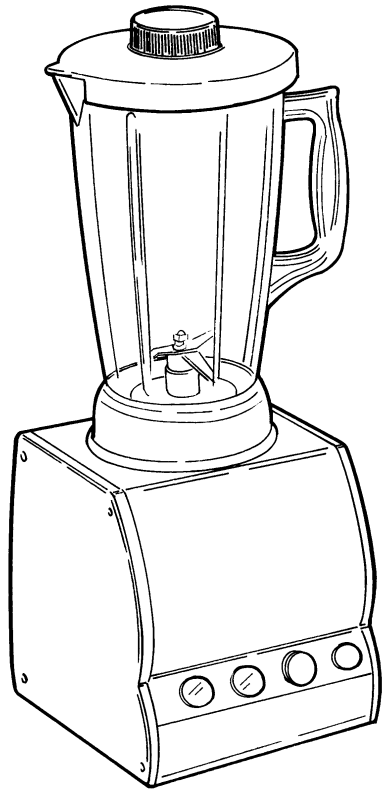
Mod: BAR/VB

Production code: Orione VV (NERO) 65312142PHL

Diamond
catering equipment

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE



ORIONE

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
1.2.1 - sicurezze meccaniche
1.2.2 - sicurezze elettriche
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.3.3 - composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 7
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 8
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 9
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE
4.3 - SCHEMA ELETTRICO
4.3.1 - Scheda impianto elettrico - Orione in acciaio
4.3.2 - Scheda impianto elettrico - Orione in alluminio
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

6.2.2 - pulizia del coperchio e del tappo
Sollevare il tappino dal coperchio e procedere alla loro pulizia utilizzando acqua tiepida e detersivo neutro.

6.2.3 - pulizia generale
NB.: Scollegare la presa di alimentazione
Il lavaggio del corpo della macchina può essere esegiuto con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua tiepida.
Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.3 - COLTELLI
Se i coltelli non dovessero tagliare più, chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina , assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento della macchina, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap. 1 par. 3.2).**

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da lavorare.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
b) portare a "0" il variatore di velocità.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia del porta coltelli e del bicchiere (*vedi FIG. n°10-11)*

Per la pulizia del porta coltelli è necessario:

a) sganciare con cautela il bicchiere dal corpo della macchina;
b) svitare la ghiera (1) posta sotto il porta coltelli (2) dal bicchiere, prestando molta **ATTENZIONE** al contatto con i coltelli.

Una volta rimossi i componenti, pulirli con acqua tiepida e detersivo neutro.
Il bicchiere e il porta coltelli vanno lavati con acqua calda e detersivi neutri ogni qualvolta debbano rimanere inutilizzati per più di due ore o almeno una volta al giorno.

Non lavare alcun componente del frullatore in lavastoviglie.

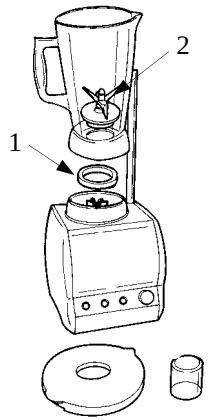


FIG.n°10 - Rimozione del porta coltelli

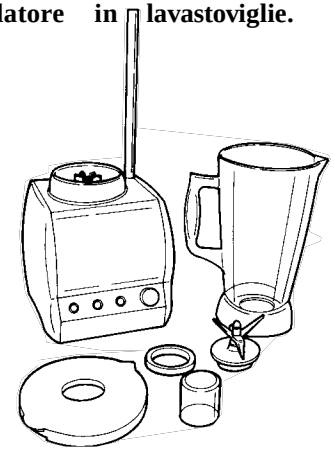


FIG n°11 - Macchina smontata per la pulizia

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 12
5.1 - COMANDI
5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 14
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - pulizia del porta coltelli e del bicchiere
6.2.2 - pulizia del coperchio e del tappo
6.2.3 - pulizia generale

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 15
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.3 - COLTELLI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 15
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO

INDICE DELLE FIGURE

FIG. n° 1 - Veduta generale della macchina pag. 6
FIG. n° 2 - Disegni d'ingombro pag. 6
FIG. n° 3 - Descrizione dell'imballo pag. 7
FIG. n° 4 - Targhetta tecnica - matricola pag. 8
FIG. n° 5 - Schema elettrico Mn - Orione in acciaio pag. 10
FIG. n° 6 - Schema elettrico Mn - Orione in alluminio pag. 11
FIG. n° 7-7a - Posizione dei comandi pag. 12
FIG. n° 8 - Posizionamento bicchiere pag. 13
FIG. n° 9 - Posizione corretta pag. 13
FIG. n° 10 - Rimozione del porta coltelli pag. 14
FIG. n° 11 - Macchina smontata per la pulizia pag. 14

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si devesse procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare l'apparecchio per prodotti congelati, impasti, prodotti con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non tentare di infilare le mani o altri oggetti nel bicchiere con la macchina in funzione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 98/37**.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014.**
La macchina è così prevista di micro magnetico che provoca il suo arresto in caso di sollevamento del coperchio bicchiere (*vedi FIG. n°1*), non consentendo l'accensione se lo stesso non è posizionato in modo corretto;
Nonostante l'apparecchio sia dotato delle misure normative per le protezioni

forzare i componenti della macchina od ostacolare i movimenti della stessa.
In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina;

6. avviare la macchina premendo il pulsante "I" e, se necessario, aumentare la velocità ruotando la manopola del variatore di velocità. Se si devono tagliare o sminuzzare parzialmente dei prodotti, avviare la macchina premendo a intervalli il pulsante "P", (pulsante ad impulsi manuali) per lavorazioni brevi;
7. introdurre dal foro del coperchio (*FIG.1 rif.2*) eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;
8. al termine della lavorazione portare la manopola del variatore di velocità a "O", quindi fermare la macchina premendo il pulsante di stop "O";
9. togliere con cautela il bicchiere.

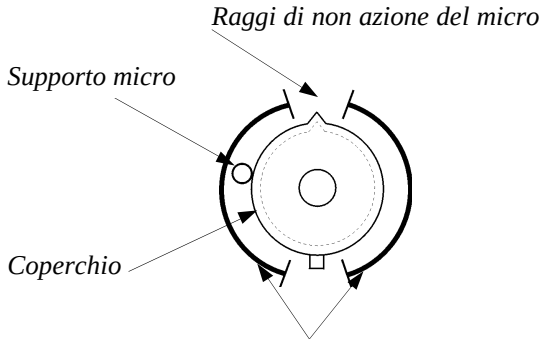


FIG.n°8 - Posizionamento bicchiere

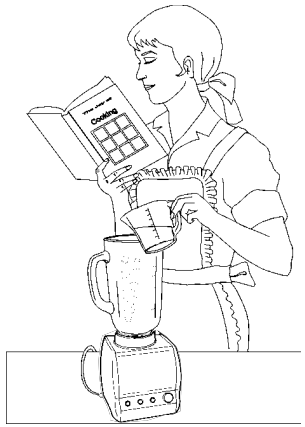


FIG.n°9 - Posizione corretta

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della maccchina come evidenziati nella figura sotto riportate.

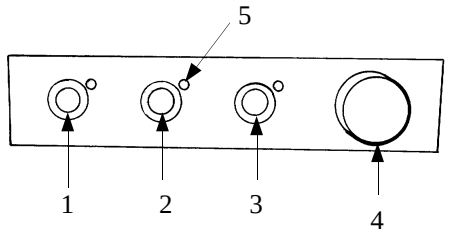


FIG. n°7 - Posizione comandi Orione in alluminio

1. "I" start;
2. "O" stop;
3. "P" Impulso;
4. manopola variatore di velocità.

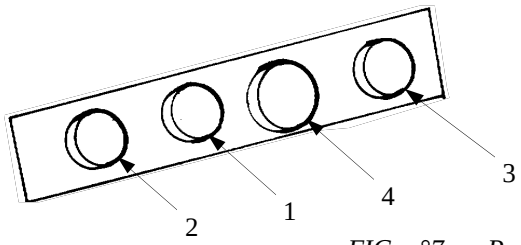


FIG. n°7a - Posizione comandi Orione in acciaio

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

La merce da frullare va caricata nel bicchiere solamente a motore fermo, facendo attenzione alle lame.

N.B.: Non introdurre prodotti con ossa, semi e simili; eventuali aggiunte, durante la lavorazione vanno fatte esclusivamente dal tappo (*rif.2 FIG n°1).*

La procedura è la seguente:

1. rimuovere il coperchio dal bicchiere;
2. (***ATTENZIONE***) mettere il prodotto nel bicchiere prestando attenzione ai coltelli; in caso di prodotti molto grossi sminuzzarli manualmente prima di inserirli;
3. assicurarsi che il bicchiere sia inserito in modo corretto prestando attenzione alla posizione del supporto micro, che per far azionare il frullatore, deve rispettare i raggi di azione del magnete, come illustrato nella *FIG. n°8*;
4. riposizionare il coperchio ed eventualmente il tappino;
5. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi *FIG. n°9)*: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro; le mani non devono

elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI (CEE 89/392 punto 1.7.2)** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE*****.** Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei coltelli durante il caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

Il frullatore è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta con il preciso scopo di tagliare, sminuzzare, frullare prodotti alimentari (tipo frutta e verdura) e garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti della macchina che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima resa grazie all'esclusivo sistema a quattro coltelli;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

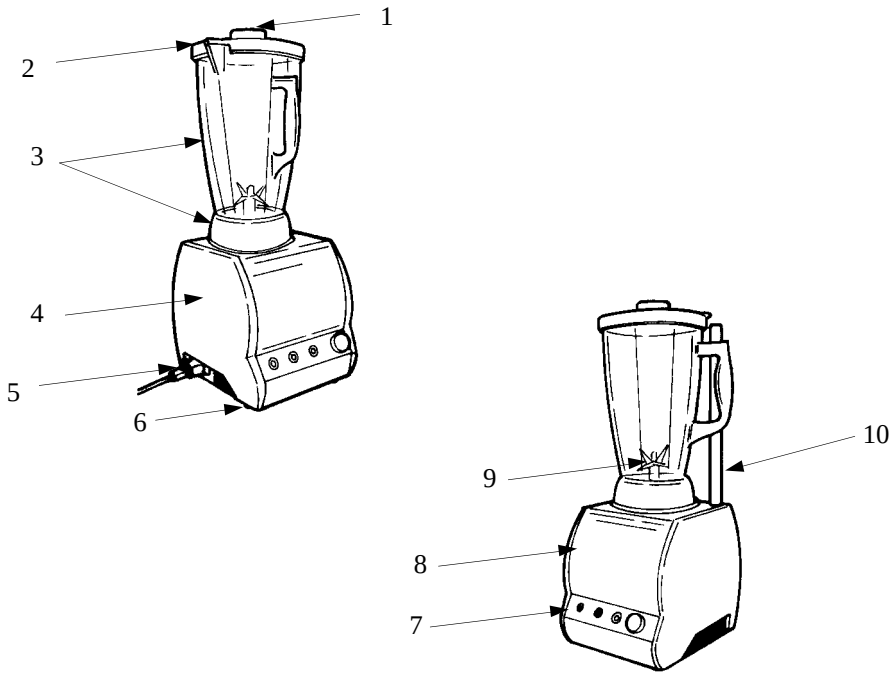
Il frullatore è costruito: corpo in alluminio estruso anodizzato e coperture laterali in ABS. Il coperchio in gomma ed il tappino in plastica.

I coltelli sono in acciaio da coltelleria (AISI 420), essi permettono di tagliare, sminuzzare, frullare senza dover mai cambiare utensili.

Bicchiere in lexan o acciaio, dotato di manico per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



LEGENDA:

1 - Tappino graduato

2 - Coperchio

3 - Bicchiere e supporto bicchiere

4 - Coperchio laterale

5 - Cavo di alimentazione

6 - Piedini

7 - Pulsantiera

8 - Corpo

9 - Coltelli

10 - Supporto micro

4.3.2 - Schema impianto elettrico Orione in alluminio

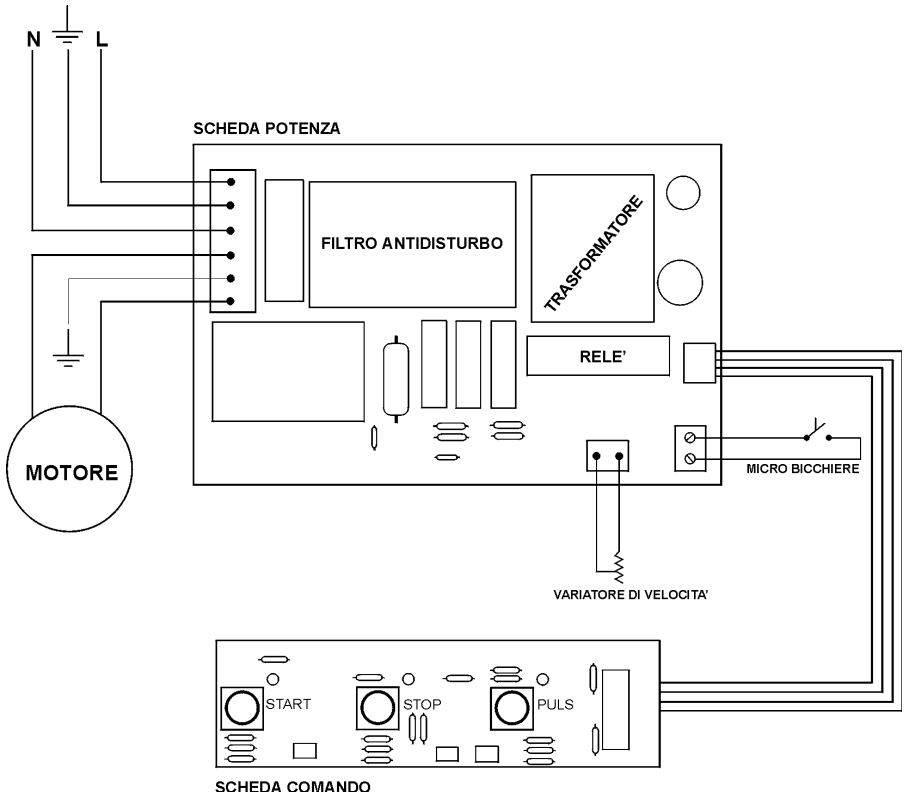


FIG. n°6 - Schema elettrico Mn - Orione in alluminio

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Prima di procedere al collaudo dell'apparecchio, assicurarsi che il bicchiere sia nella sua giusta posizione, cioè quando il supporto del micro si trova nell'area di azione *(vedi FIG. n°8)* dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

1. azionare il frullatore premendo il pulsante start "I", e successivamente il pulsante stop "O";
2. azionare il pulsante di marcia "P", a brevi impulsi;
3. controllare la rotazione dei coltelli, sempre con bicchiere inserito, variando la velocità ruotando la manopola del variatore;
4. controllare se rimuovendo il bicchiere l'apparecchio cessa di funzionare.

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

4.3.1 - Schema impianto elettrico Orione in acciaio

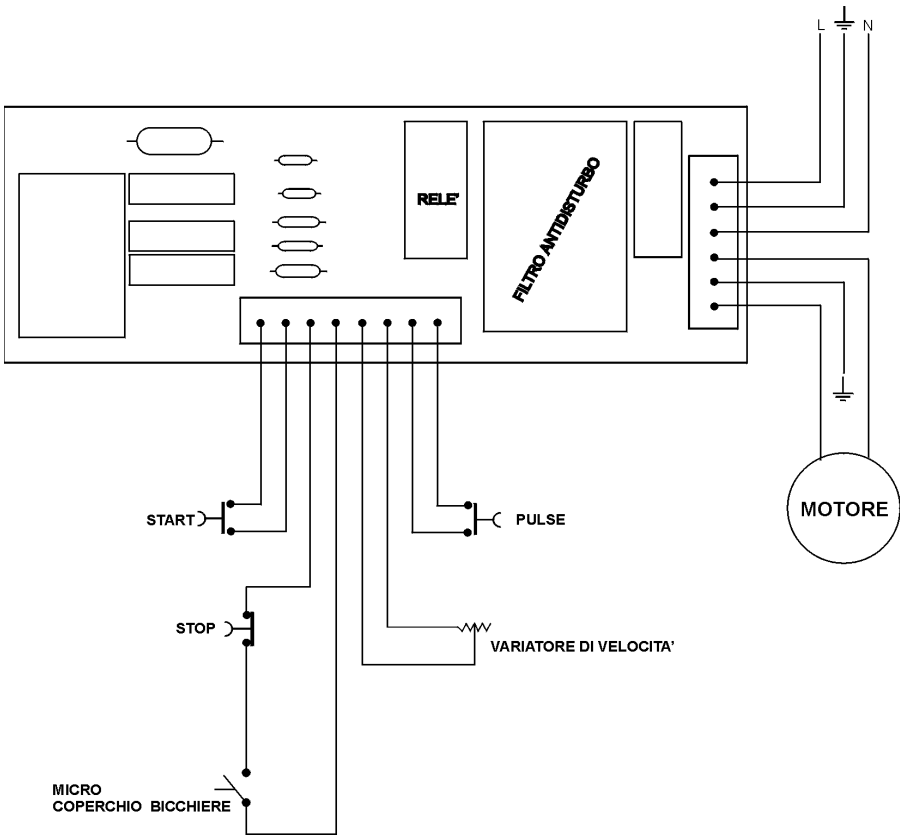
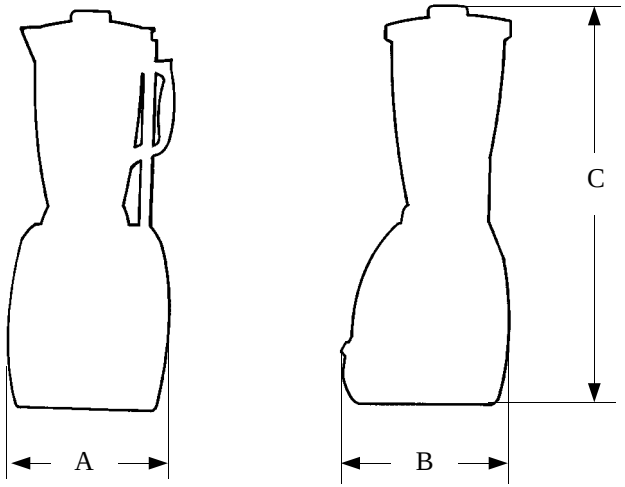


FIG. n°5 - Schema elettrico Mn - Orione in acciaio

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d' ingombro



TAB. n°1 **- MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Modello	**u.m.**	**Frullatore singolo**	**Frullatore doppio**
Lunghezza A	**mm**	200	380
Larghezza B	**mm**	200	200
Altezza max. C	**mm**	470	470
Capienza bicchiere	**l.**	2.0	2,0 x 2
Giri coltelli	**g/1'**	5.000÷20.000	5.000÷20.000
Motore	**W**	1000	1000 x 2
Alimentazione	**Mn**	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso netto	**kg**	5	10

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)

Il frullatore parte dai nostri magazzini accuratamente imballato; l'imballo è costituito da: a) scatola esterna in robusto cartone con eventuali tamponamenti;
b) la macchina;
c) il presente manuale;
d) certificato di conformità **CE.**

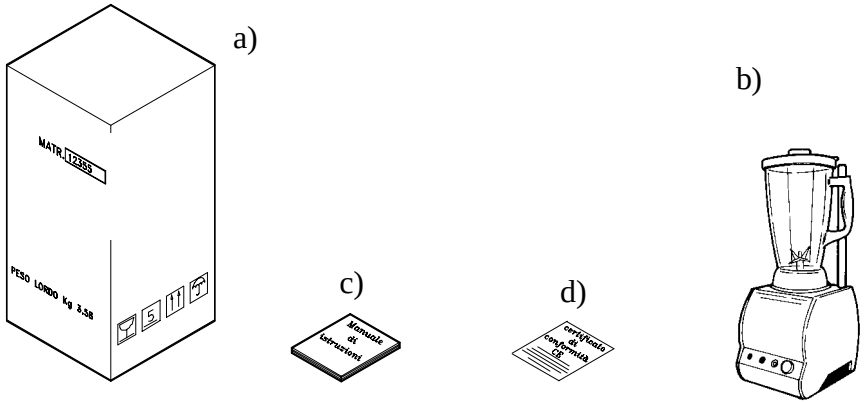


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (*vedi FIG. n°3*). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, reggetta in plastica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensione di appoggio indicate sulla *Tab. 1* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*FIG.n°4)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

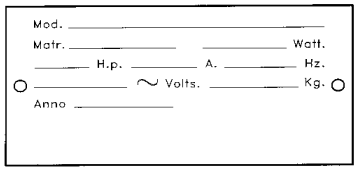


FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola